

Profumi di Mare ...

La cena degustazione sarà preceduta da una introduzione, a cura di un *Sommelier*, il quale spiegherà i vini che accompagneranno la cena ed il loro abbinamento.

Ad ogni portata sarà abbinato un vino, di volta in volta verrà illustrata l'azienda, la determinata etichetta e tutte le espressioni relative a ciascun calice e piatto.

Menu

Antipasto

Insalata di mare

Polpettine di pesce

Crostini di Baccalà mantecato

PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT

Primo

Risotto con asparagi e gamberi

SAUVIGNON 2013 CASALE DEL GIGLIO

Secondo

Filetti di spigola su letto di zucchine

CORI BIANCO 2013 CINCINNATO

Dessert

Millefoglie con zabaione e mango

PASSITO

